

電子レンジで簡単調理
お米のような粒感のオートミールリゾット

レンチン♪オートミールリゾット
「バターチキンカレー味」「鶏だししょうが味」
8月14日 新発売



エスビー食品株式会社は、健康志向の高まりとともに市場が拡大しているオートミールを使い、簡単においしいリゾットを作ることができる「レンチン♪オートミールリゾット バターチキンカレー味」「レンチン♪オートミールリゾット 鶏だししょうが味」を新発売します。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2023年8月14日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
レンチン♪オートミールリゾット バターチキンカレー味	29.1g	10×6	130円
レンチン♪オートミールリゾット 鶏だししょうが味	26.9g		

■商品の特長

・作り方は簡単2ステップ！

1食分の使い切りタイプで、初めての方でも手軽にオートミールリゾットをお楽しみいただけます。



・まるでお米のような粒立ちと食感

加工方法の異なる2種類のオートミール（ロールドオーツ・クイックオーツ※）を使用し、食べ応えのある粒感と同時になめらかさも表現しました。

※ロールドオーツ：オーツ麦を蒸して平らに加工したもの（粒感を表現）

※クイックオーツ：細かく砕いたオーツ麦を蒸して平らに加工したもの（なめらかさを表現）

・おいしく食物繊維

「食物繊維」や「鉄分」などの栄養素を手軽に摂取することができます。また、「糖質」や「カロリー」についても、パッケージの表面に分かりやすく記載しています。



・スパイスとハーブを活かしたやさしい味わい

《バターチキンカレー味》

生クリームとバターのコク、トマトの酸味、スパイス（コリアンダー、クミン、ガーリック、ターメリック、ジンジャー、カスメリティ、赤唐辛子、パプリカ）をアクセントにしたまろやかな味わいです。

《鶏だししょうが味》

鶏だし・和風だし（しいたけ、昆布）・野菜だし（ごぼう、白菜など）の3種類のだしの旨みに、しょうがが香るやさしい味わいです。アクセントとして、ねぎ・きざみ昆布入り。

■商品化背景

・オートミールに求められる栄養素

健康志向が高まる中で、オートミールに対しては、「食物繊維」「鉄分」「糖質が控えめ」といった点に魅力を感じている方が多くなっています。

○オートミールに最も魅力を感じる点	
1位：食物繊維が多いこと	39.9%
2位：鉄分が多いこと	24.6%
3位：糖質が控えめなこと	12.3%

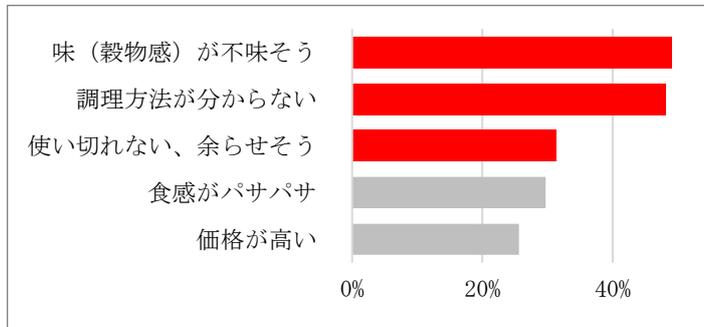
当社調べ 2023年（n=391）

・オートミールに対するイメージや喫食実態

オートミールを食べたことがない方は、オートミールの「特有の味わい・食感」や「調理方法がわからない」「使い切れない量」といった点に不満・不安を感じています。

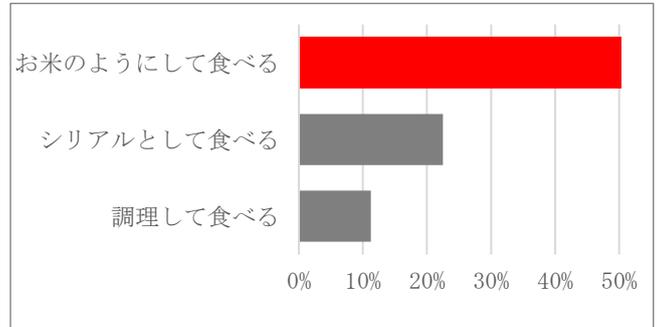
また、オートミールは電子レンジ調理をすることでお米のような粒立ちや食感が楽しめるため、白米の代替として食べられているという実態があります。

○未経験層のオートミールに対するマイナスのイメージ



当社調べ 2023年 (n=393)

○オートミールの喫食実態（上位3回答）



当社調べ 2023年 (n=300 ※月1回以上の喫食者)



**お米のような食感とスパイス&ハーブの風味を楽しめるリゾットメニューの提案で、
オートミールの新たな食シーンの創出やトライアルユーザー獲得を図ります。**